Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 111 del 14 maggio 1994 - Serie generale

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I (70%)

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 14 maggio 1994** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGE E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 75

DECRETO LEGISLATIVO 18 aprile 1994, n. **286.**

Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzioni ed immissione sul mercato di carni fresche.

SOMMARIO

LEGGI, DECRETI E ORDINANZE PRESIDENZIALI

DECRETO LEGISLATIVO 18 aprile 1994, n. 286.

Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87, quinto comma, della Costituzione;

Vista la direttiva del Consiglio 91/497/CEE del 29 luglio 1991, che modifica e codifica la direttiva del Consiglio 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche onde estenderla alla produzione e immissione sul mercato di carni fresche;

Vista la direttiva del Consiglio 91/498/CEE del 29 luglio 1991, relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie, specifiche della Comunità in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche;

Visti gli articoli 1, 2 e 19 della legge 19 dicembre 1992, n. 489, concernente la delega al Governo per l'attuazione delle citate direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE;

Visto l'art. 6, comma 2, della legge 22 febbraio 1994, n. 146, recante proroga del termine di delega;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione dell'8 aprile 1994;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie e del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia e del tesoro;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Le carni fresche ottenute da animali domestici delle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché da solipedi domestici e destinate all'immissione sul mercato per il consumo umano devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate nel presente decreto.

2. Il presente decreto non si applica al sezionamento ed al magazzinaggio di carni fresche effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore; detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

Art. 2.

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto si intendono per:

a) carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici appartenenti alle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché di solipedi domestici;

b) carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione;

c) carni separate meccanicamente: carni separate meccanicamente da ossa carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al di sotto delle articolazioni carpali e tarsali, nonché le vertebre coccigee dei suini, destinate agli stabilimenti riconosciuti conformemente all'art. 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;

d) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle, e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento. Tuttavia, per i suini, l'asportazione dell'estremità degli arti in corrispondenza del carpo, del tarso e della testa può non essere praticata qualora le carni siano destinate ad essere trattate conformemente alle disposizioni del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;

e) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla lettera *d)*, anche se in connessione naturale con la carcassa;

f) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;

g) veterinario ufficiale: veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio responsabile della vigilanza e dell'ispezione nello stabilimento;

h) Paese speditore: lo Stato membro dal quale le carni fresche sono spedite;

i) Paese destinatario: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato membro;

j) mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinati al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre, marittima od aerea;

k) stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto, deposito frigorifero riconosciuto, o un insieme che riunisca più stabilimenti di questo tipo;

l) confezionamento: operazione diretta a proteggere le carni fresche con un primo involucro o contenitore a diretto contatto con esse;

m) imballaggio: la sistemazione delle carni fresche confezionate in un secondo contenitore, come pure questo stesso contenitore;

n) macellazione speciale d'urgenza: macellazione ordinata da un veterinario ufficiale in seguito ad un incidente o allorché l'animale soffra di gravi disturbi fisiologici e funzionali; la macellazione speciale d'urgenza è effettuata in luogo diverso dal macello allorché il veterinario ufficiale ritenga che il trasporto dell'animale sia impossibile o imporrebbe all'animale inutili sofferenze.

Art. 3.

Prescrizioni per la macellazione, il sezionamento e il deposito delle carni

1. La macellazione degli animali e la divisione delle carcasse in mezzene o in quarti e delle mezzene fino al numero massimo di tre pezzi è consentita:

a) negli impianti di macellazione che soddisfano le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e II, e che sono riconosciuti a norma dell'art. 13;

b) negli impianti di macellazione di capacità limitata di cui all'art. 5.

2. Il sezionamento delle carni in pezzature inferiori a quelle di cui al comma 1 è consentito:

a) negli impianti di sezionamento che soddisfano le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e III, e che sono riconosciuti a norma dell'art. 13;

b) negli impianti di sezionamento di capacità limitata di cui all'art. 6.

3. Il deposito ed il magazzinaggio delle carni è consentito:

a) nei depositi frigoriferi che soddisfano le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e IV, e che sono riconosciuti a norma dell'art. 13;

b) nei depositi frigoriferi annessi ad impianti di cui al comma 1, lettera *a)*, e di cui al comma 2, lettera *a)*;

c) nei depositi frigoriferi annessi a laboratori di lavorazione delle carni a condizione che le carni siano depositate in locali frigoriferi con percorsi separati rispetto ai prodotti a base di carne oppure siano confezionate o imballate.

4. Possono essere destinate al mercato comunitario solo le carni prodotte e immagazzinate negli impianti di macellazione di cui al comma 1, lettera *a)*, nei laboratori di sezionamento di cui al comma 2, lettera *a)*, e nei depositi frigoriferi di cui al comma 3; le carni prodotte negli impianti di macellazione di cui al comma 1, lettera *b)*, e nei laboratori di sezionamento di cui al comma 2, lettera *b)*, possono essere commercializzate esclusivamente nel territorio nazionale con l'osservanza delle prescrizioni di cui agli articoli 5 e 6.

Art. 4.

Prescrizioni generali

1. Le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti devono:

a) essere ottenuti in un macello di cui all'art. 3, comma 1, lettera *a)*;

b) provenire da un animale da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione *ante mortem* conformemente all'allegato I, capitolo VI, e che, in seguito a tale ispezione, sia stato riconosciuto atto alla macellazione ai sensi del presente decreto;

c) essere trattati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli V e VII;

d) essere stati sottoposti, in conformità dell'allegato I, capitolo VIII, all'ispezione *post mortem* effettuata da un veterinario ufficiale e non presentare alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopraggiunte poco prima della macellazione e di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario, per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendano le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) avere il bollo sanitario in conformità dell'allegato I, capitolo XI;

f) essere accompagnati durante il trasporto:

1) da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale, fermo restando che tale documento, oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo XI, punto 50, compresa, per le carni congelate, l'indicazione in chiaro del mese e dell'anno di congelamento, dovrà recare un numero di codice attribuito dalla unità sanitaria locale competente che consenta l'identificazione del veterinario ufficiale; tale documento deve essere conservato a cura del destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale; le modalità di applicazione, concernenti in particolare l'attribuzione dei numeri di codice e l'elaborazione di uno o più elenchi che permettano l'identificazione dei veterinari ufficiali, sono stabilite dal Ministero della sanità;

2) da un certificato conforme all'allegato IV, qualora si tratti di carni provenienti da un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito, in autocarro sigillato, attraverso un Paese terzo;

g) essere conservati dopo l'ispezione *post mortem* in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità all'allegato I, capitolo XIV, all'interno di stabilimenti controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

h) essere trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XV.

2. Le pezzature di carni inferiori a quelle di cui al comma 1 o le carni disossate devono:

a) essere ottenute in un laboratorio di sezionamento riconosciuto a norma dell'art. 13;

b) essere ottenute conformemente all'allegato I, capitolo IX, e provenire da carni fresche, rispondenti alle condizioni di cui al comma 1, oppure da carni fresche importate da Paesi terzi conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93;

c) essere immagazzinate, in condizioni rispondenti alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, presso stabilimenti controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

d) essere controllate da un veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo X;

e) rispondere per quanto riguarda l'imballaggio ed il confezionanento, alle prescrizioni dell'allegato I, capitolo XII;

f) soddisfare alle condizioni di cui al comma 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* ed *h)*.

3. Le frattaglie:

a) devono provenire da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto; le frattaglie intere devono soddisfare alle condizioni di cui ai commi 1 e 2 e le frattaglie a fette devono rispondere alle condizioni di cui al comma 2;

b) non possono essere affettate, fatta eccezione per i fegati dei bovini che siano affettati in laboratori di sezionamento riconosciuti.

4. Le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente alle disposizioni del presente decreto, in un deposito frigorifero di cui all'art. 3, comma 3, e non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo che per il magazzinaggio, devono:

a) soddisfare alle condizioni fissate al comma 1, lettere *c)*, *e)*, *g)* e *h)* ed ai commi 2 e 3, o essere importate da Paesi terzi conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93;

b) essere accompagnate, durante il trasporto verso il luogo di destinazione, dal documento di accompagnamento commerciale o dal certificato di cui al comma 1, lettera *f)*; quest'ultimo è redatto dal veterinario ufficiale in base ai certificati sanitari allegati alle spedizioni di carni fresche al momento dell'ammissione al magazzinaggio e contiene, in caso di carni importate, l'indicazione relativa all'origine.

5. Le carni fresche prodotte conformemente alle disposizioni del presente decreto e immagazzinate, sotto controllo doganale, in un deposito frigorifero di un Paese terzo riconosciuto conformemente al regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 231, e che non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo che per il magazzinaggio, devono:

a) soddisfare alle condizioni di cui ai commi 1, 2 e 3;

b) offrire le garanzie specifiche concernenti il controllo e la certificazione del rispetto delle condizioni di magazzinaggio e di trasporto;

c) essere accompagnate dai certificati di sanità e di polizia veterinaria previsti all'art. 16 del citato regolamento.

6. Fatte salve le disposizioni in materia di polizia veterinaria, i commi 1, 2, 3, 4 e 5 non si applicano alle carni fresche destinate:

a) ad usi diversi dal consumo umano;

b) ad esposizioni, a studi speciali, o ad analisi, purché un controllo ufficiale renda possibile assicurare che tali carni non saranno utilizzate per il consumo umano e che, dopo la chiusura delle esposizioni o la conclusione degli studi speciali o delle analisi, esse, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse, saranno distrutte;

c) esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

Art. 5.

Prescrizioni per i macelli di capacità limitata

1. Gli impianti di macellazione di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; essi possono macellare un massimo di 600 capi bovini equivalenti (UGB) all'anno e comunque non oltre 12 UGB alla settimana.

2. Un UGB corrisponde ad un capo bovino adulto o a due vitelli o ad un solipede o a tre suini o a sette ovicaprini

3. Gli impianti di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari di cui all'allegato II, capitolo 1, nonché di:

a) stalle di sosta, qualora gli animali non vengano macellati in giornata;

b) un locale per la macellazione che consenta di separare, dalla eviscerazione, le operazioni di stordimento, di dissanguamento e possibilmente anche quelle di scuoiamento; le operazioni successive allo stordimento devono essere effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso che comunque non deve entrare mai in contatto con il suolo;

c) un locale per il deposito e lo svuotamento dei visceri addominali e pelvici, suddiviso in due o più reparti qualora si proceda alle successive fasi di lavorazione senza l'impiego di un attrezzo meccanico in circuito chiuso conforme ai requisiti di cui all'allegato I, punto 14, lettera *c)*;

d) una cella frigorifera per il deposito delle carni macellate fornita almeno di uno spazio isolato, dotato di un dispositivo chiudibile a chiave, riservato alle carcasse sottoposte ad analisi;

e) un locale per la spedizione, contiguo alla cella frigorifera, qualora le carni non vengano esitate totalmente in un annesso spaccio di vendita al minuto.

4. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente storditi e macellati; nel locale di macellazione è vietato svuotare o pulire gli stomaci e gli intestini ed immagazzinare pelli, corna, zoccoli o setole di suini; nei locali di cui al comma 3 non sono consentite le operazioni di sezionamento.

5. Il titolare dell'impianto deve tenere un registro ove indicare le entrate degli animali, lo scarico delle carni prodotte ed i risultati dell'autocontrollo aziendale, da comunicarsi, a richiesta, al servizio veterinario dell'unità sanitaria locale.

6. L'attività di macellazione deve essere concordata con il servizio veterinario che ne stabilisce l'orario; il titolare deve comunicare al veterinario ufficiale il numero e la provenienza degli animali da macellare, al fine di consentire la visita *ante mortem* immediatamente prima della macellazione che può avvenire presso l'azienda di origine ove la stessa azienda e il macello siano nel territorio di una medesima unità sanitaria locale; la macellazione deve avvenire in presenza del veterinario ufficiale o di un ausiliario il quale deve accertarsi che siano rispettate le norme di igiene di cui all'allegato I, capitoli V, VII e VIII; qualora il veterinario ufficiale non possa essere presente all'atto della macellazione le carni possono lasciare lo stabilimento solo dopo che egli avrà proceduto all'ispezione *post mortem*, la quale deve aver luogo il giorno stesso della macellazione.

7. Il veterinario ufficiale deve provvedere alla bollatura delle carni destinate al libero consumo ed alla identificazione di quelle inadatte all'alimentazione umana; il bollo deve permettere l'identificazione del macello d'origine nonché dell'unità sanitaria locale; le caratteristiche del bollo sono stabilite dal Ministero della sanità.

8. Le carni prodotte negli impianti di cui al comma 1 devono essere riservate alla vendita diretta ai consumatori o ai dettaglianti, al sezionamento in impianti di cui all'art. 6 o alla trasformazione, esclusivamente nel territorio nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale recante le indicazioni contenute sul bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate e trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punti 66 e 67, e capitolo XV, punti da 69 a 74.

9. Le autorizzazioni rilasciate, ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e della legge 30 aprile 1962, n. 283, agli impianti in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto, devono essere rinnovate entro novanta giorni da tale data, a richiesta dell'interessato da presentare all'autorità competente secondo le vigenti disposizioni entro trenta giorni dalla data stessa; in sede di rinnovo viene assegnato all'impianto il numero di identificazione e viene indicata la potenzialità oraria definita in rapporto ai requisiti igienici e funzionali presenti.

10. Gli impianti di cui al comma 1 non in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'autorità competente secondo le vigenti disposizioni, previo assenso della Commissione della Comunità europea da richiedersi tramite il Ministero della sanità.

11. Gli impianti di cui ai commi 9 e 10 devono essere inseriti in un apposito elenco regionale ed esser muniti di un numero di identificazione secondo criteri fissati con provvedimenti del Ministero della sanità; le regioni e le province autonome tengono l'elenco e lo aggiornano, informando il Ministero della sanità per la successiva comunicazione alla Commissione della Comunità europea.

Art. 6.

Prescrizioni per i laboratori di sezionamento di capacità limitata

1. I laboratori di sezionamento di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; in essi possono essere sezionate carni in quantità non superiore alle tre tonnellate a settimana.

2. I laboratori di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari e strutturali di cui all'allegato II, capitolo I.

3. Il titolare del laboratorio deve tenere un registro ove indicare il carico e lo scarico delle carni ed i risultati dell'autocontrollo aziendale da comunicarsi, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale.

4. Il veterinario ufficiale deve verificare che le carni siano identificate mediante etichettatura o con un bollo le cui caratteristiche sono stabilite dal Ministero dalla sanità.

5. Le carni prodotte nei laboratori di cui al comma 1 devono essere riservate alla vendita diretta ai consumatori o ai dettaglianti, o alla trasformazione, esclusivamente nel territorio nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale recante le indicazioni contenute sul bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate e trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punti 66 e 67, e capitolo XV, punti da 69 a 74.

6. Le autorizzazioni rilasciate, ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e della legge 30 aprile 1962, n. 283, ai laboratori in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto, devono essere rinnovate entro novanta giorni da tale data, a richiesta dell'interessato da presentare alla autorità competente secondo le vigenti disposizioni entro trenta giorni dalla data stessa; in sede di rinnovo viene assegnato al laboratorio il numero di identificazione.

7. I laboratori di cui al comma 1 non in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'autorità competente secondo le vigenti disposizioni, previo assenso della Commissione della Comunità europea da richiedersi tramite il Ministero della sanità.

8. I laboratori di cui ai commi 6 e 7 devono essere inseriti in un apposito elenco regionale ed essere muniti di un numero di identificazione secondo criteri fissati dal Ministero della sanità; le regioni e le province autonome tengono l'elenco e lo aggiornano, informando il Ministero della sanità per la successiva comunicazione alla Commissione della Comunità europea.

Art. 7.

Carni provenienti da macellazione speciale d'urgenza

1. Le carni provenienti da animali macellati d'urgenza possono essere ammesse al consumo umano solo nel territorio dell'unità sanitaria locale ove è avvenuta la macellazione a condizione che:

a) l'azienda di provenienza non sia sottoposta a provvedimenti di polizia veterinaria che stabiliscano il divieto di macellazione degli animali;

b) l'animale sia sottoposto ad ispezione *ante mortem* conformemente all'allegato I, capitolo VI, e sia stato riconosciuto atto alla macellazione;

c) l'animale sia stato abbattuto previo stordimento e dissanguato; ove necessario il veterinario ufficiale può derogare allo stordimento e consentire l'abbattimento con proiettile e l'eviscerazione sul posto;

d) l'animale abbattuto e dissanguato sia trasportato in un macello in condizioni igieniche soddisfacenti e il più rapidamente possibile; qualora l'animale macellato non possa essere trasportato entro un'ora in tale macello esso deve essere trasportato in un contenitore o con altro mezzo di trasporto in cui la temperatura sia compresa tra 0° e 4°C; l'eviscerazione, qualora non sia stata praticata al momento della macellazione, deve essere effettuata al più tardi tre ore dopo quest'ultima; qualora l'eviscerazione sia praticata sul posto i visceri devono accompagnare la carcassa fino al macello, fermo restando che i polmoni, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici siano lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche;

e) durante il trasporto al macello siano accompagnate da un attestato del veterinario ufficiale che ha consentito la macellazione, conforme al modello stabilito dal Ministero della sanità, da cui risultino gli esiti della visita *ante mortem*, la corretta esecuzione del dissanguamento, l'ora della macellazione, gli eventuali trattamenti terapeutici ed altre notizie utili;

f) in attesa della destinazione finale delle carni, la carcassa non entri in contatto con carni e frattaglie destinate al consumo umano;

g) siano contrassegnate, in caso di ispezione favorevole, con il bollo sanitario le cui caratteristiche sono stabilite dal Ministero della sanità.

Art. 8.

Ammissione alla macellazione

1. Fatti salvi i divieti di macellazione posti dalle norme di polizia veterinaria che dispongono l'abbattimento coatto, sono ammessi alla macellazione gli animali che hanno superato favorevolmente l'ispezione *ante mortem* effettuata conformemente all'allegato I, capitolo VI.

2. Qualora dalla visita *ante mortem* dovessero emergere segni clinici, accertati o sospetti, di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali diverse da quelle elencate all'art. 9, comma 1, per le quali non è ammessa la macellazione, gli animali devono essere macellati separatamente o al termine delle normali operazioni di macellazione.

3. Ai fini dell'identificazione dell'allevamento di origine, l'animale destinato alla macellazione deve essere contraddistinto da un marchio.

Art. 9.

Esclusione dal consumo umano

1. Sono dichiarate non idonee al consumo umano le carni provenienti da animali non sottoposti a visita *ante mortem* e ispezione *post mortem* nonché le carni provenienti da animali affetti da una delle seguenti malattie:

a) actinobacillosi o actinomicosi generalizzate;

b) carbonchio ematico e carbonchio sintomatico;

c) tubercolosi generalizzata;

d) linfoadenite generalizzata;

e) morva;

f) rabbia;

g) tetano;

h) salmonellosi acuta;

i) brucellosi acuta;

l) malrossino;

m) botulismo;

n) setticemia, piemia, tossiemia e viremia.

2. Sono da escludere dal consumo umano:

a) le carni provenienti da animali che presentino lesioni acute di broncopolmonite, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite solo se confermate da un'ispezione particolareggiata e completata eventualmente da esami batteriologici e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica; in caso di esito favorevole degli esami di laboratorio le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee;

b) le carni provenienti da animali affetti da sarcosporidiosi generalizzata, da cisticercosi generalizzata e da trichinellosi;

c) le carni provenienti da animali morti, nati morti o morti nell'utero;

d) le carni provenienti da animali macellati troppo giovani le cui carni siano edematose;

e) le carni provenienti da animali che presentino cachessia o un quadro anemico di notevole intensità;

f) le carni provenienti da animali che presentino tumori, ascessi disseminati o gravi lesioni traumatiche in diverse parti della carcassa o in vari visceri;

g) le carni provenienti da animali che abbiano reagito in modo positivo o dubbio alla prova della tubercolina, nelle quali un esame effettuato conformemente all'allegato I, capitolo VIII, punto 41, lettera *G*, abbia consentito di evidenziare lesioni tubercolari a localizzazioni multiple nei linfonodi di vari organi o di varie parti della carcassa; tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di uno stesso organo o di una stessa parte di carcassa, solamente l'organo colpito o la parte di carcassa colpita sono dichiarati non idonei al consumo umano;

h) le carni provenienti da animali che abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test della brucellosi confermato da lesioni che evidenzino un'affezione acuta e le mammelle, gli organi genitali ed il sangue provenienti da animali risultati positivi o dubbi agli esami di laboratorio per la brucellosi;

j) le parti di carcassa che presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazione localizzata, nonché le carni risultanti da rifilatura del punto di jugulazione;

k) le frattaglie ed i visceri che presentino lesioni patologiche di origine infettiva, parassitaria o traumatica o di natura tossica;

i) le carni febbrose o le carni il cui colore, odore, sapore e consistenza risultino modificate in modo rilevante, nonché le carni che presentino intenso odore sessuale;

l) gli organi o linfonodi appartenenti a frattaglie o carcasse affette da linfoadenite caseosa o da qualsiasi lesione suppurativa sempre che le lesioni non siano generalizzate e non siano riscontrate su animali cachettici nel qual caso dev'essere esclusa dal consumo umano l'intera carcassa; qualora siano presenti lesioni di vecchia data solidamente incapsulate ed inattive, il veterinario ufficiale può consentire l'asportazione delle parti sede di lesione;

m) il sangue proveniente da animali le cui carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o comunque contaminato;

n) le carni provenienti da animali con altre patologie, riconosciute dal veterinario ufficiale parzialmente o totalmente non idonee al consumo umano.

3. Sono inoltre da escludere dal consumo umano:

a) le carni provenienti da animali ai quali siano stati somministrati stilbenici, tireostatici e comunque sostanze ad azione ormonale o antiormonale il cui impiego non è consentito;

b) le carni trattate con prodotti inteneritori, nonché sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;

c) le carni contenenti residui di farmaci, di antibiotici, di antiparassitari o di altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla normativa nazionale o comunitaria;

d) il fegato ed i reni di animali di età superiore ai due anni allevati in regioni in cui è stata constatata la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente.

4. Le carni dichiarate non idonee al consumo umano devono essere chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee a tale consumo e sono soggette alle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 dicembre 1992, n. 508.

5. Le carni che in sede di commercializzazione risultino sprovviste di bollo sanitario sono sequestrate, trattate come carni sospette ed assegnate alla distruzione, con spese a carico del detentore, a meno che l'autorità sanitaria competente ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dal consumo umano.

Art. 10.

Consumo condizionato

1. Il veterinario ufficiale provvede affinché:

a) siano sottoposte ad un trattamento mediante il freddo, conformemente all'allegato *E* al decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 192, e successive modificazioni, le carni fresche di origine suina o equina che non siano state sottoposte alla ricerca delle trichinelle conformemente allo stesso allegato;

b) siano munite del bollo speciale indicato all'allegato I, capitolo XI, punto 57-*bis*, e vengano sottoposte al trattamento termico previsto dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, le carni di:

1) suini maschi impiegati a fini riproduttivi;

2) suini criptorchidi ed ermafroditi;

3) suini maschi non castrati di peso, riferito alla carcassa, superiore ad 80 kg, con esclusione di quelli che presentino un intenso odore sessuale; il bollo peraltro non è obbligatorio qualora lo stabilimento sia in grado di garantire, in base ad un metodo riconosciuto, che è possibile individuare le carcasse che presentino un intenso odore sessuale;

c) siano destinate esclusivamente ad un trattamento termico conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, le carni separate meccanicamente;

d) siano sottoposte ad un trattamento mediante il freddo, secondo un metodo scientificamente riconosciuto, le carni fresche e le frattaglie provenienti da animali che presentano un'infestazione non generalizzata da *Cysticercus bovis* o *Cysticercus cellulosae*, previa asportazione delle parti non idonee al consumo umano.

2. Il Ministro della sanità, con proprio decreto, può stabilire deroghe alle disposizioni di cui al comma 1, lettera *a)*, qualora:

a) l'assenza di trichinelle sia dimostrata da studi epidemiologici;

b) gli animali vivi e quelli abbattuti siano sottoposti ad un monitoraggio e ad un controllo basato su metodo efficace; in tal caso le carni possono essere commercializzate nel territorio nazionale e negli Stati membri che si avvalgono della stessa facoltà.

3. La Commissione e gli altri Stati membri vengono informati delle deroghe di cui al comma 2 a cura del Ministero della sanità.

Art. 11.

Residui

1. Fermi restando gli obblighi derivanti dall'applicazione del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118, in tutti i casi in cui, a seguito dei risultati dell'ispezione sanitaria, si sospetti la presenza di residui nocivi alla salute umana, si procede alla ricerca degli stessi.

Art. 12.

Controlli veterinari

1. Negli impianti di macellazione di cui all'art. 13 ed in quelli di cui all'art. 14, il veterinario ufficiale deve essere presente permanentemente durante tutte le operazioni di macellazione; tali operazioni si svolgono in orari stabiliti dall'autorità competente ai sensi del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29.

2. Negli impianti di sezionamento di cui all'art. 13 ed in quelli di cui all'art. 14, il veterinario ufficiale garantisce la sorveglianza ed il controllo sulla lavorazione delle carni ed è comunque presente, almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle stesse per il controllo dell'igiene generale, nonché del registro di entrata ed uscita delle carni.

3. Nei depositi frigoriferi il controllo veterinario deve essere periodico e avere carattere di saltuarietà e di imprevedibilità anche in rapporto al volume ed alle caratteristiche dell'attività.

4. Il veterinario ufficiale può avvalersi di ausiliari limitatamente alle operazioni di pura manualità e di carattere esclusivamente pratico eseguite durante la visita *ante mortem* nonché nel corso delle fasi dell'ispezione *post mortem*, del controllo sanitario delle carni sezionate ed immagazzinate e dell'ispezione e controllo del mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie generali; a tal fine gli ausiliari sono aggregati in un adeguato gruppo di ispezione indipendente dallo stabilimento e sottoposto al controllo del veterinario ufficiale, che ne è responsabile.

5. Gli ausiliari di cui al comma 4 devono essere muniti di specifico attestato che viene rilasciato dalla competente autorità regionale a coloro che abbiano superato l'esame al termine del corso previsto dall'allegato III.

6. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento e può eseguire tutti i controlli che ritiene opportuni per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente decreto, nonché dell'origine e della sanità delle carni e degli animali abbattuti anche mediante l'esame dei documenti commerciali che consentano di risalire all'azienda di provenienza.

Art. 13.

Procedura di riconoscimento per gli stabilimenti

1. Il Ministero della sanità riconosce l'idoneità degli stabilimenti di cui all'art. 3, comma 1, lettera *a)*, comma 2, lettera *a)*, e comma 3, lettera *a)*, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale; copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla Commissione delle Comunità europee.

2. Al fine del riconoscimento di idoneità il titolare responsabile dello stabilimento presenta alla regione o provincia autonoma competente per territorio istanza di riconoscimento rivolta al Ministero della sanità corredata della documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali prescritti, unitamente al parere favorevole del servizio veterinario della unità sanitaria locale; copia dell'istanza presentata viene inviata per conoscenza al Ministero della sanità.

3. Entro novanta giorni dalla data di ricezione dell'istanza, la regione, unitamente al proprio parere, trasmette al Ministero della sanità l'istanza, completa degli allegati e del verbale dell'ispezione eventualmente svolta al fine di accertare la sussistenza dei requisiti di cui al comma 2.

4. Sulla base degli atti istruttori o degli accertamenti ritenuti necessari, il Ministero della sanità, entro novanta giorni dalla ricezione della documentazione di cui al comma 3, riconosce l'idoneità rilasciando il numero CE, oppure dà comunicazione alla regione ed all'impresa interessata delle carenze da rimuovere con appositi interventi.

5. L'impresa interessata, entro sessanta giorni dalla ricezione della comunicazione di cui al comma 4, rende noto alla regione, per la segnalazione al Ministero della sanità, la data prevista per il completamento dei lavori di adeguamento.

6. Completati i lavori di cui al comma 5, il Ministero della sanità, effettuati gli accertamenti eventualmente necessari, provvede al riconoscimento CE o al diniego del medesimo.

7. Il Ministero della sanità procede periodicamente, anche mediante ispezioni a sondaggio degli stabilimenti riconosciuti idonei, alla verifica dell'uniformità delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione seguiti dagli organi territoriali.

8. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, il Ministero della sanità indica la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 2.

9. Il Ministero della sanità, tenuto conto delle risultanze delle ispezioni e dei controlli di cui al comma 7, adotta le opportune misure nei confronti degli stabilimenti che risultano non in possesso dei requisiti prescritti.

10. Il riconoscimento di idoneità ed il relativo numero di riconoscimento CE rilasciati agli impianti di macellazione, ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi ai sensi della legge 29 novembre 1971, n. 1073, o del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312, mantengono la loro efficacia.

11. Il Ministero della sanità può concedere il riconoscimento provvisorio di idoneità su richiesta dell'interessato accompagnata da copia dell'istanza di riconoscimento presentata ai sensi del comma 2 e da copia del parere favorevole del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale ad essa allegato.

Art. 14.

Stabilimenti in deroga temporanea e limitata

1. Le autorizzazioni ad operare in deroga ai requisiti strutturali indicati nell'allegato I, punti da 1 a 14, rilasciate dal Ministero della sanità mantengono la loro validità fino al 31 dicembre 1995; negli stabilimenti deve comunque essere assicurato il rispetto di tutte le altre norme del presente decreto.

2. Le carni prodotte negli stabilimenti di cui al comma 1 possono essere commercializzate esclusivamente all'interno del territorio nazionale, purché accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale recante le indicazioni di provenienza da stabilimenti in deroga; tali carni debbono riportare il bollo del comune o della unità sanitaria locale munito della sigla VS (Visita Sanitaria).

3. Il titolare dell'autorizzazione, di cui al comma 1, ove intenda proseguire l'attività oltre il 31 dicembre 1995, deve presentare istanza di riconoscimento ai sensi dell'art. 13 entro il 30 aprile 1995.

Art. 15.

Autocontrollo e formazione del personale

1. Negli stabilimenti di cui all'art. 13 e in quelli di cui all'art. 14, il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve far effettuare un regolare controllo igienico delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento effettuando anche controlli microbiologici sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari, in ogni fase della produzione, e sulle carni; detti controlli devono essere annotati in un registro che è messo a disposizione del veterinario ufficiale; dal registro deve risultare la natura, la periodicità ed i risultati dei controlli, nonché l'indicazione del laboratorio di analisi.

2. I controlli di cui al comma 1 possono essere eseguiti presso il laboratorio di analisi interno allo stabilimento o presso altro laboratorio di analisi riconosciuto dal Ministero della sanità.

3. Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli di cui al comma 1 e dispone periodici esami microbiologici in tutte le fasi della produzione e sui prodotti; egli comunica al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante i risultati degli esami e gli eventuali accorgimenti da adottare.

4. Negli stabilimenti di cui al comma 1, il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concenzione e alla attuazione del programma.

Art. 16.

Osservatorio epidemiologico

1. I risultati delle ispezioni *ante* e *post mortem* relativi a diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo devono essere comunicati tempestivamente al servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per i controlli nell'allevamento di origine e mensilmente alla regione o provincia autonoma che provvede all'elaborazione ed aggregazione dei dati per il successivo inoltro al Ministero della sanità.

Art. 17.

Controlli veterinari comunitari

1. Gli esperti veterinari della Commissione delle Comunità europee possono procedere, in collaborazione con le autorità competenti e con l'assistenza necessaria, a controlli presso gli stabilimenti ove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme delle disposizioni comunitarie in materia.

Art. 18.

Deroghe

1. Il Ministro della sanità, con proprio decreto, previo parere conforme della Commissione delle Comunità europee, estende fino a 20 UGB alla settimana ed a 1000 UGB annui il numero dei capi macellati negli impianti a limitata capacità situati nelle isole o in zone montane qualora esistano difficoltà di ordine geografico o di approvvigionamento.

2. Con la stessa procedura di cui al comma 1 può essere consentita la macellazione di 60 suini alla settimana qualora la produzione delle carni sia limitata all'approvvigionamento dello stabilimento di trasformazione o alla vendita diretta *in loco* al consumatore.

3. Con la stessa procedura indicata al comma 1 possono essere consentite deroghe per:

a) le attrezzature ed i locali dove si lavorano stomaci e intestini;

b) l'effettuazione sistematica della ricerca della morva nei solipedi;

c) il sezionamento a caldo limitatamente alle condizioni di temperatura dei locali e delle carni;

d) i requisiti strutturali e funzionali dei laboratori di sezionamento e dei depositi frigoriferi situati nei mercati all'ingrosso.

Art. 19.

Norme transitorie e finali

1. Le domande di riconoscimento CE ai sensi del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312, già inoltrate alla data di entrata in vigore del presente decreto, mantengono la loro validità ai fini della procedura di riconoscimento prevista all'art. 13.

2. Fatto salvo quanto stabilito agli articoli 5, 6 e 14, le autorizzazioni rilasciate ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e della legge 30 aprile 1962, n. 283, cessano di avere efficacia sei mesi dopo la data di entrata in vigore del presente decreto a meno che venga presentata entro tale termine domanda di riconoscimento CE ai sensi dell'art. 13.

3. Il Ministro della sanità con proprio decreto attua le eventuali disposizioni comunitarie che modificano i limiti stabiliti all'art. 5, comma 1, e all'art. 6, comma 1.

4. Fino al 31 dicembre 1994 le quantità massime indicate all'art. 5, comma 1, sono elevate a 1000 UGB all'anno e a 20 UGB alla settimana.

5. Fino al 31 dicembre 1994 la quantità massima indicata all'art. 6, comma 1, è elevata a 5 tonnellate per settimana.

6. Nel regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 231, le citazioni dell'allegato I si intendono riferite all'allegato I al presente decreto e le parole «capitolo V», «capitolo VI», «capitolo VII», «capitolo VIII», «capitolo IX», «capitolo X, punto 57», «capitolo XI», «capitolo XIII» e «capitolo XIV» sono sostituite, rispettivamente, con le seguenti: «capitolo VI», «capitolo VII», «capitolo VIII», «capitolo IX», «capitolo X», «capitolo XI, punto 58», «capitolo XII», «capitolo XIV» e «capitolo XV».

7. Con l'entrata in vigore del presente decreto cessano di avere efficacia le disposizioni con esso incompatibili e in particolare:

a) gli articoli da 4 a 6, da 8 a 12, da 14 a 16, da 18 a 28, 33, 34, 37 e da 39 a 49, del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298;

b) l'art. 7 della legge 29 novembre 1971, n. 1073;

c) gli articoli da 1 a 11 del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312.

Art. 20.

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque procede alla macellazione degli animali, al sezionamento o al deposito delle carni in stabilimenti non riconosciuti o non autorizzati è punito con la pena dell'arresto fino a due anni o con l'ammenda fino a lire centoventi milioni.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, è punito con la sanzione amministrativa pecunaria da lire dieci milioni a lire sessanta milioni il conduttore, il proprietario o il rappresentante legale dello stabilimento riconosciuto o autorizzato che:

a) procede alla macellazione di animali non sottoposti a preventiva ispezione veterinaria *ante mortem*;

b) procede alla macellazione senza la presenza del veterinario ufficiale;

c) immette al consumo umano, commercia o distribuisce per tale consumo carni prive di bollo sanitario;

d) non ottempera gli obblighi dell'autocontrollo e formazione del personale.

3. La stessa sanzione di cui al comma 2 si applica a chi non osserva le disposizioni previste dall'art. 7 e dall'art. 9, comma 5.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, è punito con la sanzione amministrativa pecunaria da lire cinque milioni a lire trenta milioni il conduttore, il proprietario o il rappresentante legale dello stabilimento riconosciuto o autorizzato che:

a) immette al consumo umano, commercia o distribuisce per tale consumo carni prive della certificazione commerciale di accompagnamento o del certificato veterinario attestante la provenienza delle carni;

b) viola le disposizioni relative all'ambito di commercializzazione delle carni e quelle relative alle quantità massime di macellazione e sezionamento previste per gli stabilimenti a capacità limitata;

c) viola gli obblighi relativi alla corretta tenuta dei registri di entrata degli animali e di scarico delle carni prodotte.

5. La stessa sanzione di cui al comma 4, si applica a chi non ottempera agli obblighi di accompagnamento durante il trasporto o di conservazione del documento commerciale o del certificato veterinario d'accompagnamento delle carni.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 18 aprile 1994

SCÀLFARO

CIAMPI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

PALADIN, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

GARAVAGLIA, *Ministro della sanità*

ANDREATTA, *Ministro degli affari esteri*

CONSO, *Ministro di grazia e giustizia*

BARUCCI, *Ministro del tesoro*

Visto, *il Guardasigilli:* CONSO

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno

1. Nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o depositate e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche:

   a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori; tuttavia:

      — nei locali di cui al capitolo II, punto 14, lettere d) ed f), al capitolo III, punto 15, lettera a) ed al capitolo IV, punto 16, lettera a), non è necessario incanalare l'acqua verso pozzetti muniti di griglia e sifone e nei locali di cui al punto 16, lettera a), è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;

      — nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a) e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili;

   b) pareti liscie, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione, e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a)

      Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, costruiti anteriormente al 1° gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento,

   c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio,

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

   e) un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione del vapore;

   f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori,

   g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; laddove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni;

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché dei dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani,

   b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;

3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori,

4. a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. Le superfici che vengono, o possono venire, a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute liscie. L'utilizzazione del legno è vietata salvo nei locali dove si trovano solo carni fresche imballate in maniera igienica;

   b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche:

      — per la movimentazione delle carni,

      — per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

   c) attrezzature per movimentare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico, inclusi spazi opportunamente predisposti ed equipaggiati per ricevere e smistare,

d) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni non destinate al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro; allorché l'eliminazione di tali carni avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche;

e) attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali da confezione e da imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;

5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni;

6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7. un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236;

8. un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;

9. un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure, nel caso dei depositi di cui al capitolo IV, punto 17, attrezzature adeguate;

10. attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari di cui alla presente direttiva;

11. un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone, attrezzati in modo da proteggere da contaminazione le parti pulite dell'edificio.

    Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi atti a ricevere e immagazzinare unicamente carni fresche imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani; i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;

12. Un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi destinati a ricevere e spedire soltanto carni fresche imballate igienicamente. Nei macelli devono essere previsti un posto e attrezzature adeguati distinti per i mezzi di trasporto di bestiame destinato alla macellazione. Tuttavia essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;

13. Un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

14. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli debbono avere almeno:

    a) stalle di sosta sufficientemente ampie e igieniche per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; pareti e pavimenti devono essere solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili; tali stalle e reparti devono essere attrezzati con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli; se del caso devono disporre di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi;

b) locali per la macellazione, di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle relative operazioni. Quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quella di animali di altra specie, dev'essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi; in tal caso, però, le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno cinque metri o da un tramezzo alto almeno tre metri;

c) locali separati, sufficientemente ampi e utilizzati esclusivamente:

— per lo svuotamento, la pulitura e la lavorazione degli stomachi e degli intestini.

Tuttavia, questi locali separati non sono necessari se le operazioni sugli stomachi sono effettuate mediante un attrezzo meccanico in circuito chiuso munito di un sistema di ventilazione appropriato e rispondente ai requisiti seguenti:

i) l'attrezzo deve essere installato e sistemato in modo che le operazioni di separazione degli intestini dagli stomachi e di svuotamento e di pulitura degli stomachi si svolgano igienicamente. Esso deve essere collocato in un sito apposito, nettamente separato dalle carni fresche esposte mediante un tramezzo che parte dal suolo fino ad un'altezza di almeno tre metri e che circonda la superficie in cui si sono effettuate queste operazioni;

ii) la forma e il funzionamento del macchinario devono essere tali da prevenire effettivamente qualsiasi contaminazione delle carni fresche;

iii) un dispositivo di estrazione d'aria deve essere situato e funzionare in condizioni tali da eliminare gli odori ed i rischi di contaminazione da aerosol;

iv) il macchinario deve essere munito di un dispositivo per l'evacuazione in circuito chiuso delle acque residue e del contenuto degli stomachi verso il sistema di drenaggio;

v) il circuito in cui passano gli stomachi in direzione dell'apparecchio e in provenienza dal medesimo deve essere nel contempo nettamente separato e distanziato dal circuito delle altre carni fresche. Immediatamente dopo lo svuotamento e la pulitura gli stomachi devono essere portati via igienecamente,

vi) gli stomachi non devono essere manipolati dal personale che manipola le altre carni fresche. Il personale che manipola gli stomachi non deve avere accesso alle altre carni fresche;

— per la trasformazione delle budella e delle trippe, se tali lavori vengono effettuati nel macello; tuttavia queste operazioni possono essere eseguite nel medesimo locale di cui al primo trattino, purché vengano effettuate in modo da evitare contaminazioni incrociate;

— per la preparazione e la pulizia delle frattaglie diverse da quelle menzionate ai precedenti trattini, compreso uno spazio a parte per le teste, che devono essere adeguatamente separate dalle altre frattaglie, qualora tali operazioni vengano effettuate nel macello, ma non sulla linea di macellazione,

— per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, quando tali materali non sono evacuati dal macello direttamente lo stesso giorno della macellazione in contenitori a chiusura ermetica in attesa del loro trasporto;

d) uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito nel macello;

e) locali chiudibili a chiave o, se il clima lo permette, recinti riservati per il ricovero degli animali malati o sospetti, situati in uno spazio adeguato e muniti di un dispositivo distinto di scolo, locali chiudibili a chiave riservati alla macellazione di tali animali, al deposito delle carni tenute in osservazione e al deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano. La presenza di locali riservati alla macellazione di tali animali non è obbligatoria in uno stabilimento non autorizzato dall'autorità competente ad effettuare la macellazione di tali animali o se la macellazione è effettuata al termine delle operazioni normali e se sono prese misure per evitare la contaminazione delle carni dichiarate idonee al consumo umano. In tali casi, i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere nuovamente utilizzati per la macellazione di animali che non siano né malati né sospetti;

f) locali frigoriferi di capacità adeguata con apparecchiature resistenti alla corrosione, destinate ad evitare il contatto delle carni fresche con il pavimento o con le pareti durante il trasporto o il magazzinaggio;

g) un sistema che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

h) una netta separazione tra la zona sudicia e quella pulita, tale da proteggere quest'ultima dalla contaminazione;

i) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;

j) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore movimentazione delle carni;

k) qualora sia ammassato del concime nell'area del macello, un locale appositamente allestito a tal fine;

l) un locale adeguatamente attrezzato per l'esecuzione dell'esame delle trichine, qualora esso venga effettuato presso lo stabilimento.

CAPITOLO III

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

15. Oltre alle esigenze generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni, nonché, quando nello stabilimento sono depositate carni imballate, un locale frigorifero riservato ad esse. Carni non imballate possono essere depositate in un locale frigorifero di questo tipo solo se esso è stato previamente pulito e disinfettato;

b) un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento delle carni, provvisto di un termometro o di un teletermometro registratori;

c) un locale adibito alle operazioni di imballaggio, se esse sono effettuate nel laboratorio di sezionamento, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui al capitolo XII, punto 63;

d) un locale adibito a deposito dei materiali di confezionamento e d'imballaggio, se tali operazioni sono effettuate nel laboratorio di sezionamento.

CAPITOLO IV

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

16. Oltre ai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, primo comma, debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, primo comma;

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.

17. Oltre ai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, quarto comma, debbono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, quarto comma;

b) un termometro o un teletermometro registratori in o per ciascun locale di deposito.

CAPITOLO V

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

18. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

a) Il personale che manipola carni fresche da esporre o confezionate o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro, e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle

carni deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui le carni fresche transitano.

b) Negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo, nel caso dei macelli, gli animali destinati ad esservi macellati, e per quanto concerne l'area di tali macelli, gli animali necessari per il loro funzionamento. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti.

c) Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati.

19. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche o delle carni di selvaggina di allevamento autorizzato conformemente al D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559.

Tale requisito non si applica:

— al materiale da trasporto utilizzato nei locali di cui al punto 17, lettera a), quando le carni sono imballate,

— al sezionamento di carni di pollame o di altre carni di selvaggina o di coniglio oppure all'elaborazione di preparazioni di carne, a condizione che tali operazioni siano effettuate in un momento diverso da quello del sezionamento delle carni fresche o di carni di selvaggina di allevamento di cui al primo comma e che il locale di sezionamento sia completamente pulito e disinfettato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni fresche o di carni di selvaggina di allevamento.

Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

20. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

21. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non rappresentino un pericolo di contaminazione delle carni fresche. Inoltre, l'acqua non potabile può essere impiegata in casi eccezionali per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.

22. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni fresche.

23. I detersivi, disinfettanti e altri prodotti similari devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni fresche. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

24. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni fresche sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta allo svolgimento di dette mansioni. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

25. Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello o prima dell'inizio della macellazione giornaliera; se gli animali sono stati tenuti in stalla durante la notte, tale esame deve essere rinnovato immediatamente prima della macellazione.

Il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Ogni animale macellato deve portare un marchio di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.

26. a) Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem conformemente alle norme della professione e in condizioni di illuminazione adeguata.

    b) Il veterinario ufficiale deve accertarsi, per quanto riguarda gli animali consegnati al macello, che sono state osservate le norme comunitarie in materia di benessere degli animali.

27. L'ispezione deve permettere di accertare:

    a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

    b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possono rendere le carni non idonee al consumo umano; durante l'ispezione si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che agli animali siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che essi possano aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;

    c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.

28. a) Gli animali stanchi o agitati devono essere lasciati a riposo per almeno 24 ore, tranne se il veterinario ufficiale decide altrimenti

    b) Gli animali che risultino affetti da una delle malattie di cui al punto 27, lettere a) e b), non possono essere macellati a scopo di consumo umano.

    c) La macellazione di animali che si sospetta siano affetti da una delle malattie elencate nel punto 27, lettere a) e b), deve essere differita e gli animali devono essere sottoposti ad un esame accurato per effettuare una diagnosi.

    Qualora, per effettuare una diagnosi, sia necessario procedere ad una ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone affinché gli animali in questione siano macellati separatamente o al termine delle operazioni normali.

    Gli animali in questione sono sottoposti ad ispezione post mortem accurata e integrata, se il veterinario lo ritiene necessario per conferma, da un esame batteriologico appropriato e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica di cui si può supporre che siano state somministrate, tenuto conto delle condizioni patologiche osservate.

CAPITOLO VII

IGIENE DELLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI, DEL SEZIONAMENTO E DELLA MANIPOLAZIONE DELLE CARNI FRESCHE

29. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente macellati e le operazioni di dissanguamento, scuoiatura o depilazione, tolettatura ed eviscerazione devono essere effettuate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.

30. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Esso non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

31. Salvo per i suini e fatta salva la deroga di cui al capitolo VIII, punto 41, D, lettera a), seconda frase, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Per tale operazione possono essere utilizzati coadiuvanti, a condizione che gli animali siano successivamente risciacquati a fondo con acqua potabile.

    Non è necessario scuoiare le teste di vitelli e ovini se sono manipolate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni fresche.

32. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi 45 minuti dopo lo stordimento o, in caso di macellazione imposta da un rito religioso, mezz'ora dopo il dissanguamento. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

    Gli organi asportati devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione o eventualmente necessaria per l'esecuzione dei controlli previsti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118. Le parti suddette devono restare nelle vicinanze della carcassa fino alla fine dell'ispezione. Tuttavia i peni possono essere evacuati immediatamente, purché non presentino alcun segno patologico o lesione. Per tutte le specie, i reni devono essere privati della loro copertura di grasso, nel caso di animali delle specie bovina e suina e dei solipedi, va asportata la capsula perirenale.

33. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere a loro insufflazione. Tuttavia, l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso ma in tal caso è vietato il consumo umano dell'organo che è stato oggetto di insufflazione.

34. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre sei mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con i tagli longitudinali della colonna vertebrale. Se necessario per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della testa e della carcassa di qualsiasi animale.

Tuttavia, per tener conto di esigenze tecniche o di abitudini di consumo locali, l'autorità sanitaria locale può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse di suini non tagliate in mezzene.

35. Prima della fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere al sezionamento della carcassa, all'asportazione o all'ulteriore trattamento.

36. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomachi, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere deposte appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni fresche.

37. Se il sangue o le frattaglie di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente deve essere dichiarato non idoneo al consumo umano qualora la carcassa di uno di tali animali sia dichiarata non idonea al consumo umano.

38. La tolettatura, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutti i requisiti in materia di igiene. L'imballaggio delle carni deve essere effettuato in conformità del capitolo II, punto 14, lettera d) ed alle condizioni previste dal capitolo XI. Una volta imballate le carni devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni fresche esposte.

CAPITOLO VIII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

39. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione, per consentire di verficare se esse siano idonee al consumo umano.

40. L'ispezione post mortem deve comprendere.

   a) esame visivo dell'animale macellato e dei relativi organi

   b) palpazione degli organi di cui al punto 41 e, qualora il veterinario ufficiale lo ritenga necessario, dell'utero;

   c) incisione di alcuni organi e linfonodi e, tenuto conto delle conclusioni tratte dal veterinario ufficiale, dell'utero. Se, dall'ispezione visiva o dalla palpazione di taluni organi, risulta che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento in cui possa verificarsi la contaminazione di carni fresche;

   d) ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;

   e) se del caso, analisi di laboratorio, comportanti in particolare la ricerca delle sostanze di cui all'articolo 9, comma 3

41. Il veterinario ufficiale deve eseguire, in particolare, le operazioni seguenti:

   A. nei bovini di età superiore a sei settimane:

      a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei). Esame dei masseteri esterni in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni) che devono essere incisi lungo un unico piano.

Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

b) ispezione della trachea; esame visivo e palpazione dei polmoni e dell'esofago; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo e palpazione del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari. Ispezione e palpazione dei linfonodi pancreatici;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e di linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali;

k) esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (lnn. supramammari). Nella vacca, le mammelle devono essere aperte con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus galactophores) e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano;

B. nei bovini di età inferiore a sei settimane:

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (lnn. retropharyngiales). Ispezione della cavità boccale e retroboccale e palpazione della lingua. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales).

La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale;

C. nei suini:

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (lnn. mandibulares); esplorazione della cavità boccale e retroboccale e della lingua. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago. Palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato, dei linfonodi periportali (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e se necessario palpazione delle milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali;

k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); nella scrofa, incisione dei linfonodi sopramammari;

l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

D. negli ovini e nei caprini:

a) esame visivo della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle condizioni di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, è esclusa dal consumo umano;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). In caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;

c) esame visivo del pericardio e del cuore. In caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales): palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);

g) esame visivo e se necessario palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali;

k) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi;

l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

E. solipedi domestici:

a) esame visivo della testa e, previa separazione della lingua, esame visivo della gola; palpazione e incisione, se del caso, dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (lnn. mandibulares retropharingiales, e parotidei); esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi periportali;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e se necessario palpazione della milza;

h) esame visivo e palpazione dei reni; se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

j) esame visivo degli organi genitali degli stalloni e delle giumente;

k) esame visivo delle mammelle e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); se del caso, incisione dei linfonodi supramammari;

l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

m) ricerca della melanosi e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (lnn. lymphonodi subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.

F. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori tagli e ispezioni che ritenga necessari per fare una diagnosi definitiva.

Qualora il veterinario ufficiale constati una evidente trasgressione alle norme d'igiene previste dal presente capitolo o un ostacolo ad un'ispezione sanitaria adeguata, è abilitato a intervenire sull'utilizzazione delle attrezzature o dei locali e ad adottare le misure necessarie che possono anche comportare la riduzione del ritmo di produzione o la sospensione temporanea del processo di produzione.

G. I linfonodi sopra menzionati di cui è prescritta l'incisione devono essere sottoposti sistematicamente ad incisioni multiple e ad un esame visivo.

42. A. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

1) la ricerca della cisticercosi nei suini. Tale ricerca deve comprendere l'esame delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe e se necessario della parete addominale e degli psoas, liberati dal tessuto adiposo;

2) la ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni e loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

3) la ricerca delle trichine sulle carni fresche di animali delle specie suina ed equina contenenti muscoli striati.

L'esame deve essere effettuato secondo metodi scientificamente e praticamente sperimentali, in particolare metodi fissati nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati devono essere valutati sulla base di un metodo di riferimento almeno equivalente, per quanto riguarda l'esattezza, ad un esame trichinoscopico ai sensi dell'allegato E del D.P.R. 17 maggio 1988, n. 192.

La Commissione pubblica tale metodo di riferimento nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

B. I risultati delle ispezioni sanitarie ante e post mortem vengono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile all'uomo, vengono comunicati alle autorità veterinarie competenti, preposte al controllo dell'allevamento da cui provengono gli animali nonché al responsabile dello stesso allevamento.

CAPITOLO IX

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

43. Il sezionamento in pezzi più piccoli di quelli di cui all'articolo 4, comma 2, il disossamento o il sezionamento di frattaglie di bovini è autorizzato soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

44. Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine degli animali abbattuti.

45. Fatto salvo il capitolo V, punto 19, secondo comma, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 4, comma 2, lettera b), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per accertarsi della rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.

46. a) Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di cui al capitolo III, punto 15, lettera b). Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero appropriato di cui al punto 15, lettera a) di detto capitolo.

    b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata.

    c) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 7 °C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o ugale a + 12 °C. Durante le operazioni di sezionamento, confezionamento e imballaggio, i fegati di bovini devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 3 °C.

    Durante le operazioni di sezionamento, disossamento affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, il fegato, i reni e la testa debbono essere mantenuti costantemente ad una temperatura uguale o inferiore a + 3 °C.

    d) In deroga alle lettere a) e c) le carni possono essere sezionate a caldo; in tal caso devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento. Il locale di macellazione e quello di sezionamento devono allora essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che le carni da sezionare devono essere trasferite senza rotture del carico da un locale all'altro e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.

    e) Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le schegge d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via negli attrezzi, nei recipienti o locali di cui al punto 4, lettera d).

CAPITOLO X

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

47 I laboratori di sezionamento riconosciuti e i depositi frigoriferi delle carni riconosciuti sono soggetti al controllo del veterinario ufficiale.

48 Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti

— controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;

— ispezione sanitaria delle carni fresche presenti negli stabilimenti di cui al punto 47·

— ispezione sanitaria delle carni fresche prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dagli stabilimenti di cui al punto 47;

— controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo V nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti;

— qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

CAPITOLO XI

BOLLATURA SANITARIA

49. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine, quest ultimo detiene e custodisce sotto la propria responsabilità:

a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) le etichette e il materiale per il confezionamento qualora vi sia stato già stampato il bollo di cui al presente capitolo. Tali etichette e tale materiale per il confezionamento devono essere consegnati al personale ausiliario al momento dell'applicazione in numero corrispondente alle necessità.

50. La bollatura sanitaria deve essere praticata:

a) a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

— nella parte superiore, la sigla di identificazione del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire:

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK

seguita dal numero di riconoscimento del veterinario dello stabilimento:

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EOF, EWG, EOK, EEC o EEG;

b) oppure a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

— nella parte superiore, il nome del paese speditore a lettere maiuscole; per le carni prodotte in Italia la scritta "Repubblica Italiana".

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento;

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EØF, EWG, EOK, EEC o EEG;

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre.

La bollatura sanitaria può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'ispezione sanitaria delle carni.

51. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conformemente al punto 50:

— quelle di peso superiore a 65 kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla;

— le altre devono recare almeno quattro bolli, e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

52. I fegati di bovini, suini e solipedi vanno bollati con marchio a fuoco conformemente al punto 50

Le frattaglie di tutte le specie devono essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 50 se non sono confezionate o imballate e bollate in conformità dei punti 55 e 56.

53. Le parti ricavate nei laboratori di sezionamento dalle carcasse regolarmente bollate devono essere provviste di bollo a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 50, se non sono confezionate o imballate, e se si tratta di costate, munite di un bollo che consenta di individuare il macello di provenienza

54. L'imballaggio deve essere sempre bollato conformemente al punto 55.

55. I tagli di carne imballati e le frattaglie imballate di cui al punto 52, secondo periodo, e al punto 53, compresi i fegati sezionati di bovini, devono essere muniti di una bollatura sanitaria conforme al punto 50 e recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello, applicato su un'etichetta fissata o stampata sull'imballaggio in modo da lacerarsi al momento della sua apertura. L'etichetta deve inoltre recare un numero di serie. Tuttavia, quando le carni o le frattaglie sono confezionate conformemente al capitolo XII, punto 62, l'etichetta di cui sopra può essere fissata alla confezione Inoltre, se le frattaglie sono imballate presso un macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

56. Oltre alle esigenze del punto 55, per le carni fresche confezionate in porzioni commerciali destinate ad essere vendute direttamente al consumatore, una riproduzione stampata della bollatura sanitaria di cui al punto 50, lettera a), deve figurare sulla confezione o su un'etichetta applicata alla confezione stessa. La bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento. Le dimensioni di cui al punto 50 non si applicano alla bollatura di cui al presente punto. Tuttavia, se le frattaglie sono confezionate presso il macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

57. Le carni di solipedi ed i loro imballaggi saranno contrassegnati dal marchio speciale stabilito dalla Comunità.

57. *bis*. Le carni dei suini di cui all'articolo 10, comma 1, lettera b), devono essere munite del bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo XI, attraversato nel senso dell'asse maggiore da due rette parallele, distanti almeno un centimetro tra loro ed apposte in modo che le indicazioni contenute nel bollo stesso restino leggibili e le due linee parallele restino evidenti come il margine esterno del bollo.

58 I coloranti da utilizzare per la bollatura sanitaria sono stabiliti dal Ministero della sanità sulla base delle direttive concernenti le sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana. Fino all'adozione di diverse disposizioni, il colorante da utilizzarsi è il metilvioletto.

CAPITOLO XII

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE

59. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni,

— tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

— sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

60. Quando le carni fresche in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi e le frattaglie devono comunque essere munite di un involucro di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.

Questi involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 59, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

I fegati sezionati dei bovini devono essere confezionati individualmente. Un imballaggio può contenere soltanto un organo completo, affettato e presentato nella sua forma originale.

61. Le carni confezionate devono essere imballate.

62. Tuttavia, quando l'involucro corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del punto 59.

63. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:

    a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;

    b) immediatamente dopo la fabbricazione, il confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento:

    c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

    d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale;

    e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente. Essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;

    f) immediatamente dopo il confezionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.

64 Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO XIII

CERTIFICATO SANITARIO

65 L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico.

Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato IV; deve essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Esso deve essere costituito di un unico foglio.

CAPITOLO XIV

DEPOSITO

66. Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem ed essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a + 7 °C per le carcasse e loro parti e + 3 °C per le frattaglie.

Il Ministero della sanità può stabilire deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni verso laboratori di sezionamento o macelleria situati nelle immediate vicinanze del macello, purché la durata del trasporto non superi un'ora e per motivi connessi con la tecnica di maturazione delle carni.

Le carni fresche destinate ad essere congelate devono provenire da un macello o da un laboratorio di sezionamento riconosciuti.

Le carni fresche possono essere congelate, per mezzo di attrezzature idonee, soltanto nei locali dello stabilimento in cui sono state ottenute o sezionate o in magazzini frigoriferi riconosciuti.

I pezzi di cui all'articolo 4, comma 2, i pezzi di cui al capitolo XI, punto 53 del presente allegato e le frattaglie destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza ritardi, eccetto quando la maturazione sia necessaria per motivi sanitari. In questo caso essi debbono essere immediatamente congelati dopo la maturazione

Le carcasse, le mezzene o le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi e i quarti destinati ad essere congelati devono essere sottoposti a congelamento senza indebiti ritardi dopo un periodo di stabilizzazione.

Le carni in pezzi destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza indebiti ritardi dopo essere state sezionate.

Le carni congelate devono raggiungere una temperatura interna inferiore o uguale a − 12 °C ed essere poi immagazzinate a temperature non superiori.

Sulle carni fresche sottoposte a congelamento devono essere indicati il mese e l'anno in cui sono state congelate.

67. Nessuna sostanza che possa contaminare le carni o pregiudicarne le condizioni igieniche deve essere immagazzinata nei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17, a meno che le carni siano imballate e immagazzinate separatamente.

68. La temperatura di deposito dei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17 deve essere registrata.

CAPITOLO XV

TRASPORTO

69. Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi di trasporto dotati di un sistema di chiusura ermetico oppure, se si tratta di carni fresche importate conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, o di carni fresche transitate nel territorio di un Paese terzo, con mezzi di trasporto sigillati, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto le temperature indicate nel capitolo XIV.

70. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere ai seguenti requisiti:

   a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

   b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

   c) per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti nonché delle carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico. Nel caso del trasporto per via aerea, tuttavia, i dispositivi di sospensione delle carni non sono richiesti, purché siano disponibili accessori, in materiale non soggetto a corrosione, destinati al carico, al mantenimento ed allo scarico delle carni.

71. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

72. Le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche, a meno che non siano adottate le opportune precauzioni. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che lo stesso mezzo di trasporto sia munito di un'adeguata separazione fisica al fine di proteggere le carni non imballate da quelle imballate. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

73. Le carni fresche non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato ripulito e disinfettato.

74. Le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi, salvo in caso di trasporto per via aerea, ai sensi del punto 70, lettera c).

    Le altre parti e le frattaglie, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni della presente direttiva. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

75. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II

CAPITOLO I

CONDIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DI STABILIMENTI DI CAPACITÀ LIMITATA

I macelli di capacità limitata devono avere almeno:

1. nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:

   a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori;

   b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione.

   Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno costruite anteriormente al 1° luglio 1991 nei locali di cui all'allegato I, capitolo III, punto 16, non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;

   c) porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire.

   Qualora le carni vengano immagazzinate nello stabilimento in questione, quest'ultimo deve disporre di un deposito che soddisfi i requisiti sopramenzionati;

   d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

   e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;

   f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;

   b) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;

3. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

4. a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. L'utilizzazione del legno è vietata;

   b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche:

   — per la movimentazione delle carni fresche,

   — per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

   c) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;

5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue, che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;

6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato un impianto che fornisca acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7. un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236;

8. un sistema che consenta l'evacuazione delle acque di rifiuto in modo igienico;

9. almeno un lavabo e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. Il lavabo deve essere fornito di acqua calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi igienici per lavare, disinfettare e asciugare le mani. Il lavabo deve trovarsi in prossimità delle latrine.

ALLEGATO III

QUALIFICHE PROFESSIONALI DEGLI AUSILIARI

1. L'attestato di cui all'articolo 12, comma 5, viene rilasciato a coloro che superino la prova d'esame di cui al successivo punto 4.

2. Sono ammessi alla prova d'esame solo i candidati che dimostrano di aver seguito un corso teorico comprendente esercitazioni di laboratorio, sui temi elencati al punto 4, lettera a), della durata di almeno 400 ore ed un corso pratico di formazione, sotto il controllo di un veterinario ufficiale, della durata di almeno 200 ore; il corso pratico di formazione si svolge nei macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi e posti di ispezione delle carni fresche.

3. Tuttavia, gli ausiliari in possesso dei requisiti di cui all'allegato II del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, possono seguire un corso di formazione in cui la parte teorica sia ridotta a 200 ore

4. La prova d'esame consiste in una parte teorica ed una parte pratica e verte sulle seguenti materie:

   a) parte teorica:

   — nozioni di base di anatomia e fisiologia degli animali macellati.

   — nozioni di base di patologia degli animali macellati;

   — nozioni di base di anatomia patologica degli animali macellati;

   — nozioni di base di igiene, in particolare di igiene aziendale, di igiene della macellazione, del sezionamento e del magazzinaggio, nonché di igiene del lavoro;

   — conoscenza di metodi e procedimenti di macellazione, ispezione, preparazione, confezionamento, imballaggio e trasporto delle carni fresche;

   — conoscenza delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per l'esercizio delle loro funzioni;

   — procedura di prelievo dei campioni;

   b) parte pratica:

   — ispezione e valutazione degli animali macellati;

   — determinazione della specie animale mediante esame di parti tipiche dell'animale;

   — determinazione e relativo commento di più parti di animali macellati che presentano alterazioni;

   — ispezioni post mortem in un macello;

   — controllo dell'igiene;

   — prelievo dei campioni.

ALLEGATO IV

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo alle carni fresche (1) di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera f), iii) della direttiva 64/433/CEE

N. (2): ....

Luogo di spedizione: ....

Ministero: ....

Servizio: ....

Riferimento (2): ....

I. **Identificazione delle carni**

Carni di: ....
(specie animale)

Natura dei pezzi: ....

Natura dell'imballaggio: ....

Numero dei pezzi o degli imballaggi: ....

Mese(i) e anno(i) di congelamento: ....

Peso netto: ....

II. **Provenienza delle carni**

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i): ....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i):

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):

III. **Destinazione delle carni**

Le carni sono spedite

da ....
(luogo di spedizione)

a ....
(paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (3): ....

Nome e indirizzo dello speditore: ....

Nome e indirizzo del destinatario: ....

---

(1) Carni fresche, ai sensi della direttiva di cui al punto IV del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, idonee al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina e caprina, nonché dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome, nonché, se necessario, il numero del container.

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopraindicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste dalla direttiva 64/433/CEE:

— in un macello situato in una regione o zona con restrizioni ([4]),

— sono destinati a uno Stato membro previo transito attraverso un paese terzo ([4]).

Fatto a ...., il ....

(nome e firma del veterinario ufficiale)

NOTE

AVVERTENZA

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse.

— La direttiva del Consiglio 91/497/CEE del 29 luglio 1991 è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee n. L. 268 del 24 settembre 1991.

— La direttiva del Consiglio 91/498/CEE del 29 luglio 1991 è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee n. L. 268 del 24 settembre 1991.

— Si riporta l'art. 6, comma 2, della legge 22 febbraio 1994, n. 146. «2. Il termine di cui all'articolo 1 della legge 19 dicembre 1992, n. 498, è differito di sei mesi a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge, limitatamente all'emanazione dei decreti legislativi di attuazione delle direttive del Consiglio 91/497/CEE e 91/498/CEE del 29 luglio 1991, secondo i criteri ed i principi direttivi di cui all'articolo 19 della medesima legge»

— Si riportano gli articoli 1, 2 e 19 della legge 19 dicembre 1992, n. 489:

«Art. 1 *(Delega al Governo per l'attuazione delle direttive comunitarie relative al mercato interno).* — 1. Il Governo è delegato ad emanare, entro il 31 dicembre 1992, decreti legislativi recanti le norme occorrenti per dare attuazione alle direttive delle Comunità europee comprese negli elenchi di cui agli allegati *A* e *B* della presente legge.

2. I decreti legislativi sono adottati, nel rispetto dell'articolo 14 della legge 23 agosto 1988, n. 400, su proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie e per gli affari regionali congiuntamente ai Ministri con competenza istituzionale prevalente per la materia, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia e del tesoro, qualora non proponenti.

3. Gli schemi dei decreti legislativi recanti attuazione delle direttive comprese nell'elenco di cui all'allegato *B* della presente legge sono trasmessi alla Camera dei deputati ed al Senato della Repubblica per l'acquisizione, entro venti giorni dalla data di trasmissione, del parere delle commissioni permanenti competenti per materia e, ove necessario, delle osservazioni della commissione parlamentare per le questioni regionali. Decorso tale termine, i decreti sono comunque emanati».

«Art. 2 *(Criteri e principi direttivi generali della delega legislativa).* — 1. In aggiunta agli specifici criteri e principi direttivi contenuti nelle direttive da attuare ed a quelli indicati in altre disposizioni della presente legge, i decreti legislativi di cui all'articolo 1 saranno informati ai seguenti principi e criteri generali:

a) le amministrazioni direttamente interessate provvederanno all'attuazione dei decreti legislativi con le ordinarie strutture amministrative.

b) nelle materie di competenza delle regioni a statuto speciale e ordinario e delle province autonome di Trento e di Bolzano saranno osservati l'articolo 9 della legge 9 marzo 1989, n. 86, e l'articolo 6, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616,

c) per evitare disarmonie con le discipline vigenti per i singoli settori interessati dalla normativa da attuare, saranno introdotte le occorrenti modifiche o integrazioni alle discipline stesse;

d) saranno previste, ove necessario per assicurare l'osservanza delle disposizioni contenute nei decreti legislativi, salve le norme penali vigenti, norme contenenti le sanzioni penali e amministrative per le infrazioni alle disposizioni dei decreti stessi, nei limiti, rispettivamente, dell'ammenda fino a lire duecento milioni e dell'arresto fino a tre anni, da comminare in via alternativa o congiunta, e della sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma fino a lire duecento milioni; le sanzioni penali saranno previste solo nei casi in cui le infrazioni alle norme di attuazione delle direttive ledano interessi generali dell'ordinamento interno, individuati in base ai criteri ispiratori degli articoli 34 e 35 della legge 24 novembre 1981, n. 689, la pena dell'ammenda sarà comminata per le infrazioni formali; la pena dell'arresto e dell'ammenda per le infrazioni che espongono a pericolo grave o a danno l'interesse protetto;

e) eventuali spese non contemplate da leggi vigenti e che non riguardino l'attività ordinaria delle amministrazioni statali o regionali potranno essere previste nei soli limiti per l'adempimento degli obblighi di attuazione delle direttive; alla relativa copertura, in quanto non sia possibile far fronte con i fondi già assegnati alle competenti amministrazioni, si provvederà a norma degli articoli 5 e 21 della legge 16 aprile 1987, n. 183, osservando altresì il disposto dell'articolo 11-*ter*, comma 2, della legge 5 agosto 1978, n. 468, introdotto dall'articolo 7 della legge 23 agosto 1988, n. 362;

f) i decreti legislativi assicureranno in ogni caso che, nelle materie trattate dalle direttive da attuare, la disciplina disposta sia pienamente conforme alle prescrizioni delle direttive medesime, tenuto anche conto delle eventuali modificazioni intervenute entro il termine della delega.

2. Con l'entrata in vigore del decreto legislativo di attuazione della direttiva 91/368 CEE del Consiglio, del 20 giugno 1991, sono abrogate:

a) con decorrenza dal 31 dicembre 1994, le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1982, n. 673, relative agli articoli 2 e 3 della direttiva 73/361/CEE del Consiglio, del 19 novembre 1973, modificata dalla direttiva 76/434/CEE della Commissione, del 13 aprile 1976;

b) con decorrenza dal 31 dicembre 1995, le seguenti disposizioni emanate in attuazione di direttive comunitarie:

1) decreto ministeriale 28 novembre 1987, n. 593, relativo alle strutture di protezione in caso di ribaltamento (ROPS) di determinate macchine per cantiere;

2) decreto ministeriale 28 novembre 1987, n. 594, relativo alle strutture di protezione in caso di caduta oggetti (FOPS) di determinate macchine per cantiere;

3) decreto legislativo 10 novembre 1991, n. 304, relativo ai carrelli semoventi per movimentazione».

«Art. 19 *(Scambi intracomunitari di carni fresche: criteri di delega).* — 1. L'attuazione delle direttive 91/497/CEE del Consiglio, del 29 luglio 1991, e 91/498/CEE del Consiglio, del 29 luglio 1991, sarà informata ai seguenti principi e criteri direttivi:

a) per l'individuazione degli stabilimenti di macellazione e dei laboratori di sezionamento a ridotta capacità operativa oggetto della deroga di cui agli articoli 4 e 13 del testo della direttiva 64/433/CEE, allegato alla predetta direttiva 91/497/CEE, dovrà farsi riferimento, per gli stabilimenti di macellazione ad una quantità di capi suini abbattuti non inferiore a sessanta unità alla settimana e per i laboratori di sezionamento ad una quantità di materia prima carnea non inferiore alle sei tonnellate alla settimana, sempreché siano soddisfatte le condizioni di cui alle lettere *a)*, *b)*, *c)* e *d)* dell'articolo 13, secondo capoverso, della citata direttiva 64/433/CEE;

b) per l'individuazone dell'ambito locale di commercializzazione relativo agli stabilimenti di macellazione e ai laboratori di sezionamento a ridotta capacità operativa, dovrà farsi riferimento al mercato nazionale, purché il trasporto venga effettuato con mezzi adeguati a garantire il perfetto stato di conservazione delle carni»

Nota all'art. 2

— L'art. 8 del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537, concernente: «Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne», è così formulato:

«Art. 8 *(Procedura di riconoscimento di stabilimenti per la produzione di prodotti a base di carne e degli altri prodotti di origine animale).* — 1. Il Ministro della sanità riconosce l'idoneità degli stabilimenti di cui all'art. 2, lettera *q)*, attribuendo un numero di riconoscimento a ciascuno di essi e ne redige un elenco ufficiale.

2. Il riconoscimento di idoneità sostituisce solo ai fini del presente decreto l'autorizzazione prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

3. Al fine del riconoscimento di idoneità, il titolare dello stabilimento di cui all'art. 2, lettera *q)* presenta al Ministero della sanità un'istanza corredata dalla documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali previsti dal presente decreto, unitamente al parere della U.S.L. comprovante l'idoneità tecnica dello stabilimento ad avviare la produzione; copia dell'istanza viene inviata per conoscenza alla Regione o alla Provincia Autonoma interessata.

4. Il Ministro della sanità, con la collaborazione di esperti dell'Istituto Superiore di Sanità, entro novanta giorni dalla ricezione della documentazione di cui al comma 3, effettua i necessari accertamenti.

5. Al completamento dell'istruttoria, e comunque non oltre centottanta giorni dalla ricezione dell'istanza, il Ministro della sanità provvede con proprio decreto al rilascio del riconoscimento CEE o al diniego del medesimo.

6. Decorso inutilmente il termine per l'emanazione del decreto di cui al comma 5, l'istanza si intende respinta.

7. L'unità sanitaria locale sottopone gli stabilimenti di cui all'art. 2, lettera *q)*, a regolari controlli per verificare la permanenza dei requisiti in base ai quali gli impianti sono stati riconosciuti idonei.

8. Il Ministero della sanità procede annualmente, in collaborazione con le Regioni e le UU.SS.LL., all'effettuazione di un programma nazionale di ispezione a sondaggio degli stabilimenti riconosciuti idonei, ai fini anche dell'armonizzazione delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione adottati.

9. Entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, il Ministro della sanità indica con proprio provvedimento la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 3.

10. Se uno stabilimento inizia ad esercitare una attività diversa da quella per la quale esso ha ottenuto il riconoscimento, deve presentare nuova istanza ai sensi del presente articolo.

11. Con decreto del Ministro della sanità da adottarsi ai sensi dell'art. 17, comma 3 della legge 23 agosto 1988, n. 400, sono definite le tipologie di attività per le quali viene rilasciato il riconoscimento CEE.

12. Il Ministero della sanità invia copia dell'elenco di cui al comma 1 e di ogni sua modifica agli altri Stati membri ed alla Commissione delle Comunità Europee, elencando separatamente gli stabilimenti dotati delle installazioni adatte a garantire il trattamento di cui al punto 5-*bis* del capitolo II dell'allegato *C* al decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 194».

Note all'art. 4:

— Il D.P.R. 1° marzo 1992, n. 231, reca: «Regolamento di attuazione delle direttive 83/91/CEE, 88/289/CEE e 91/266/CEE relative a problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di importazione di animali, della specie bovina e suina, e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi, nonché di ricerca delle trichine nelle carni fresche di animali domestici della specie suina».

— Il R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, reca: «Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni».

— La legge 30 aprile 1962, n. 283, reca: «Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande».

Nota all'art. 9:

— Il D.Lgs. 14 dicembre 1992, n. 508 concerne: «Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato di rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE».

Note all'art. 10:

— Il D.P.R. 17 maggio 1988, n. 192, reca «Attuazione della direttiva CEE n. 84/319, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183».

— Per il D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537, vedi nota all'at. 2.

Nota all'art. 11

— Il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118, reca: «Attuazione delle direttive n. 81/602/CEE, n. 85/358/CEE, n. 86/469/CEE, n. 88/146/CEE e n. 88/229/CEE relative al divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione armonica e ad azione tireostatica nelle produzioni animali, nonché alla ricerca di residui negli animali e nelle carni fresche».

Nota all'art. 12:

— Il D.Lgs. 3 febbraio 1993, n. 29, reca: «Razionalizzazione dell'organizzazione delle amministrazioni pubbliche e revisione della disciplina in materia di pubblico impiego, a norma dell'art. 2, della legge 23 ottobre 1992, n. 421».

Note all'art. 13:

— La legge 29 novembre 1971, n. 1073, reca: «Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea».

— Il D.P.R. 10 settembre 1991, n. 312, reca: «Regolamento recante norme di attuazione delle direttive CEE numeri 83/90, 85/323, 85/325, 86/587 e 88/288 relative a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche».

Note all'art. 19:

— Per il D.P.R. 10 settembre 1991, n. 312, vedi nota all'art. 13.

— Per il R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, per la legge 30 aprile 1962, n. 283 e per il D.P.R. 1° marzo 1992, n. 231, vedi nota all'art. 4.

— Per la legge 29 novembre 1971, n. 1073, vedi nota all'art. 13.

Note all'allegato I:

— Il D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, reca: «Attuazione della direttiva CEE 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183».

— Il D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559, reca: «Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina di allevamento».

— Per il D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 118, vedi nota all'art. 11.

— Per il D.P.R. 17 maggio 1988, n. 192, vedi nota all'art. 10.

— Il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93 reca: «Attuazione delle direttive 90/675/CEE e 91/496/CEE relative all'organizzazione dei controlli veterinari su prodotti e animali in provenienza da Paesi terzi e introdotti nella Comunità europea».

Note all'allegato II:

— Per il D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, vedi nota all'allegato I.

Nota all'allegato III:

— Il D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, reca: «Attuazione delle direttive CEE numeri 71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile, nonché dalla direttiva CEE n. 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile».

94G0317

FRANCESCO NIGRO, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(6651385) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE DEPOSITARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di De Luca
Via A Herio, 21

◇ **PESCARA**
Libreria COSTANTINI
Corso V Emanuele, 146
Libreria dell'UNIVERSITÀ
di Lidia Cornacchia
Via Galilei, angolo via Gramsci

BASILICATA

◇ **MATERA**
Cartolibreria
Eredi ditta MONTEMURRO NICOLA
Via delle Beccherie, 69

◇ **POTENZA**
Ed Libr PAGGI DORA ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
Libreria G MAURO
Corso Mazzini, 89

◇ **COSENZA**
Libreria DOMUS
Via Monte Santo

◇ **PALMI (Reggio Calabria)**
Libreria BARONE PASQUALE
Via Roma, 31

◇ **REGGIO CALABRIA**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di Fiorelli E
Via Buozzi, 23

◇ **SOVERATO (Catanzaro)**
Rivendita generi Monopolio
LEOPOLDO MICO
Corso Umberto, 144

CAMPANIA

◇ **ANGRI (Salerno)**
Libreria AMATO ANTONIO
Via dei Goti, 4

◇ **AVELLINO**
Libreria CESA
Via G Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
Libreria MASONE NICOLA
Viale dei Rettori, 71

◇ **CASERTA**
Libreria CROCE
Piazza Dante

◇ **CAVA DEI TIRRENI (Salerno)**
Libreria RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **FORIO D'ISCHIA (Napoli)**
Libreria MATTERA

◇ **NOCERA INFERIORE (Salerno)**
Libreria CRISCUOLO
Traversa Nobile ang via S Matteo, 51

◇ **SALERNO**
Libreria ATHENA S a s
Piazza S Francesco, 66

EMILIA-ROMAGNA

◇ **ARGENTA (Ferrara)**
C S P - Centro Servizi Polivalente S r l
Via Matteotti, 36/B

◇ **FORLÌ**
Libreria CAPPELLI
Corso della Repubblica, 54
Libreria MODERNA
Corso A Diaz, 2/F

◇ **MODENA**
Libreria LA GOLIARDICA
Via Emilia Centro, 210

◇ **PARMA**
Libreria FIACCADORI
Via al Duomo

◇ **PIACENZA**
Tip DEL MAINO
Via IV Novembre, 160

◇ **REGGIO EMILIA**
Cartolibreria MODERNA - S c a r l
Via Farini, 1/M

◇ **RIMINI (Forlì)**
Libreria DEL PROFESSIONISTA
di Giorgi Egidio
Via XXII Giugno 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
Libreria ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
Libreria MINERVA
Piazza XX Settembre

◇ **TRIESTE**
Libreria ITALO SVEVO
Corso Italia 9/F
Libreria TERGESTE S a s
Piazza della Borsa, 15

◇ **UDINE**
Cartolibreria UNIVERSITAS
Via Pracchiuso, 19
Libreria BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
Libreria TARANTOLA
Via V Veneto, 20

LAZIO

◇ **APRILIA (Latina)**
Ed BATTAGLIA GIORGIA
Via Mascagni

◇ **FROSINONE**
Cartolibreria LE MUSE
Via Marittima, 15

◇ **LATINA**
Libreria LA FORENSE
Via dello Statuto, 28/30

◇ **LAVINIO (Roma)**
Edicola di CIANFANELLI A & C
Piazza del Consorzio, 7

◇ **RIETI**
Libreria CENTRALE
Piazza V Emanuele, 8

◇ **ROMA**
Libreria DEI CONGRESSI
Viale Civiltà del Lavoro, 124
L E G - Libreria Economico Giuridico
Via Santa Maria Maggiore, 121
Cartolibreria ONORATI AUGUSTO
Via Raffaele Garofalo, 33
Libreria GABRIELE MARIA GRAZIA
c/o Chiosco Pretura di Roma
Piazzale Clodio

◇ **SORA (Frosinone)**
Libreria DI MICCO UMBERTO
Via E Zincone, 28

◇ **TIVOLI (Roma)**
Cartolibreria MANNELLI
di Rosarita Sabatini
Viale Mannelli, 10

◇ **TUSCANIA (Viterbo)**
Cartolibreria MANCINI DUILIO
Viale Trieste

◇ **VITERBO**
Libreria 'AR' di Massi Rossana e C
Palazzo Uffici Finanziari
Località Pietrare

LIGURIA

◇ **IMPERIA**
Libreria ORLICH
Via Amendola, 25

◇ **LA SPEZIA**
Libreria CENTRALE
Via Colli, 5

◇ **SAVONA**
Libreria IL LEGGIO
Via Montenotte, 36/R

LOMBARDIA

◇ **ARESE (Milano)**
Cartolibreria GRAN PARADISO
Via Valera, 23

◇ **BERGAMO**
Libreria LORENZELLI
Viale Papa Giovanni XXIII, 74

◇ **BRESCIA**
Libreria QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **COMO**
Libreria NANI
Via Cairoli, 14

◇ **CREMONA**
Libreria DEL CONVEGNO
Corso Campi, 72

◇ **MANTOVA**
Libreria ADAMO DI PELLEGRINI
di M Di Pellegrini e D Ebbi S n c
Corso Umberto I, 32

◇ **PAVIA**
GARZANTI Libreria internazionale
Palazzo Università
Libreria TICINUM
Corso Mazzini, 2/C

◇ **SONDRIO**
Libreria ALESSO
Via dei Calmi, 14

◇ **VARESE**
Libreria PIROLA
Via Albuzzi, 8
Libreria PONTIGGIA e C
Corso Moro, 3

MARCHE

◇ **ANCONA**
Libreria FOGOLA
Piazza Cavour, 4/5

◇ **ASCOLI PICENO**
Libreria MASSIMI
Corso V Emanuele 23
Libreria PROPERI
Corso Mazzini, 188

◇ **MACERATA**
Libreria SANTUCCI ROSINA
Piazza Annessione, 1
Libreria TOMASSETTI
Corso della Repubblica, 11

◇ **PESARO**
LA TECNOGRAFICA
di Mattioli Giuseppe
Via Mameli, 80/82

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
Libreria DI E M
Via Capriglione, 42-44

◇ **ISERNIA**
Libreria PATRIARCA
Corso Garibaldi, 115

PIEMONTE

◇ **ALESSANDRIA**
Libreria BERTOLOTTI
Corso Roma, 122
Libreria BOFFI
Via dei Martiri, 31

◇ **ALBA (Cuneo)**
Casa Editrice ICAP
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ASTI**
Libreria BORELLI TRE RE
Corso Alfieri, 364

◇ **BIELLA (Vercelli)**
Libreria GIOVANNACCI
Via Italia, 6

◇ **CUNEO**
Casa Editrice ICAP
Piazza D Galimberti, 10

◇ **TORINO**
Casa Editrice ICAP
Via Monte di Pietà, 20

PUGLIA

◇ **ALTAMURA (Bari)**
JOLLY CART di Lorusso A & C
Corso V Emanuele, 65

◇ **BARI**
Libreria FRATELLI LATERZA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
Libreria PIAZZO
Piazza Vittoria, 4

◇ **CORATO (Bari)**
Libreria GIUSEPPE GALISE
Piazza G Matteotti, 9

◇ **FOGGIA**
Libreria PATIERNO
Portici Via Dante, 21

◇ **LECCE**
Libreria MILELLA
di Lecce Spazio Vivo
Via M Di Pietro, 28

◇ **MANFREDONIA (Foggia)**
IL PAPIRO - Rivendita giornali
Corso Manfredi, 126

◇ **TARANTO**
Libreria FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **ALGHERO (Sassari)**
Libreria LOBRANO
Via Sassari, 65

◇ **CAGLIARI**
Libreria DESSI
Corso V Emanuele, 30/32

◇ **NUORO**
Libreria DELLE PROFESSIONI
Via Manzoni, 45/47

◇ **ORISTANO**
Libreria SANNA GIUSEPPE
Via del Ricovero, 70

◇ **SASSARI**
MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello 10

SICILIA

◇ **CALTANISSETTA**
Libreria SCIASCIA
Corso Umberto I, 36

◇ **CATANIA**
ENRICO ARLIA
Rappresentanze editoriali
Via V Emanuele, 62
Libreria GARGIULO
Via F Riso, 56/58
Libreria LA PAGLIA
Via Etnea, 393/395

◇ **ENNA**
Libreria BUSCEMI G B
Piazza V Emanuele

◇ **FAVARA (Agrigento)**
Cartolibreria MILIOTO ANTONINO
Via Roma, 60

◇ **MESSINA**
Libreria PIROLA
Corso Cavour, 47

◇ **PALERMO**
Libreria FLACCOVIO DARIO
Via Ausonia, 70/74
Libreria FLACCOVIO LICAF
Piazza Don Bosco 3
Libreria FLACCOVIO S F
Piazza V E Orlando, 15/16

◇ **RAGUSA**
Libreria E GIGLIO
Via IV Novembre, 39

◇ **SIRACUSA**
Libreria CASA DEL LIBRO
Via Maestranza, 22

◇ **TRAPANI**
Libreria LO BUE
Via Cassio Cortese, 8

TOSCANA

◇ **AREZZO**
Libreria PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **FIRENZE**
Libreria MARZOCCO
Via de' Martelli, 22 R

◇ **GROSSETO**
Libreria SIGNORELLI
Corso Carducci, 9

◇ **LIVORNO**
Libreria AMEDEO NUOVA
di Quilici Irma & C S n c
Corso Amedeo 23/27

◇ **LUCCA**
Editrice BARONI
di De Mori Rosa s a s
Via S Paolino, 45/47
Libreria Prof le SESTANTE
Via Montanara, 9

◇ **MASSA**
GESTIONE LIBRERIE
Piazza Garibaldi, 8

◇ **PISA**
Libreria VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
Libreria TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **SIENA**
Libreria TICCI
Via delle Terme, 5/7

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **BOLZANO**
Libreria EUROPA
Corso Italia, 6

◇ **TRENTO**
Libreria DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO (Perugia)**
Libreria LUNA di Verri e Bibi s n c
Via Gramsci 41

◇ **PERUGIA**
Libreria SIMONELLI
Corso Vannucci, 82

◇ **TERNI**
Libreria ALTEROCCA
Corso Tacito 29

VENETO

◇ **PADOVA**
Libreria DRAGHI - RANDI
Via Cavour, 17

◇ **ROVIGO**
Libreria PAVANELLO
Piazza V Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
Libreria CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA**
Libreria GOLDONI
San Marco 4742/43
Calle dei Fabri

◇ **VERONA**
Libreria GHELFI & BARBATO
Via Mazzini, 21
Libreria GIURIDICA
Via della Costa, 5

◇ **VICENZA**
Libreria GALLA
Corso A Palladio, 41/43

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA, piazza G. Verdi, 10;**
- **presso le Concessionarie speciali di:**
  BARI, Libreria Laterza S.p.a., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria S.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.l., Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria Il Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, Cartiere Miliani Fabriano - S.p.a., via Cavour, 17;
- **presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1994

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre 1994
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1994 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1994

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari:

- annuale	L. 357.000
- semestrale	L. 195.500

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:

- annuale	L. 65.500
- semestrale	L. 46.000

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:

- annuale	L. 200.000
- semestrale	L. 109.000

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:

- annuale	L. 65.000
- semestrale	L. 45.500

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:

- annuale	L. 199.500
- semestrale	L. 108.500

Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:

- annuale	L. 687.000
- semestrale	L. 379.000

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Ufficiale, *parte prima, prescelto con la somma di* **L. 98.000**, *si avrà diritto a ricevere l'indice repertorio annuale cronologico per materie 1994.*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	L. 1.300
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.300
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L. 2.550
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.300
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.400
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.400

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L. 124.000
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	L. 1.400

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L. 81.000
Prezzo di vendita di un fascicolo	L. 7.350

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1994
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate	L. 1.300.000
Vendita singola: per ogni microfiches fino a 96 pagine cadauna	L. 1.500
per ogni 96 pagine successive	L. 1.500
Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L. 4.000

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L. 336.000
Abbonamento semestrale	L. 205.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.450

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082145/85082189

L. 4.200